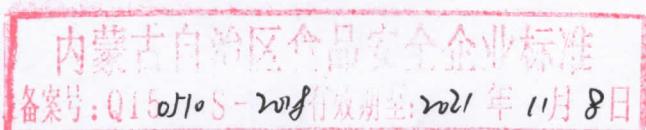


Q/NSXN

内蒙古薯香农业科技有限公司企业标准



Q/NSXN 0001S—2018

速冻烤红薯

2018-11-30 发布

2018-12-30 实施

内蒙古薯香农业科技有限公司 发布



前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古薯香农业科技有限公司提出。

本标准由内蒙古薯香农业科技有限公司起草。

本标准由内蒙古薯香农业科技有限公司批准。

本标准主要起草人：张三根继、辛翠平。

速冻烤红薯

1 范围

本标准规定了速冻烤红薯的技术要求。

本标准适用于以红薯为原料，经拣选、清洗、烤制、冷却、速冻、包装等工艺制成的速冻烤红薯。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

红薯：应无虫蛀、无霉烂，并应符合相应食品安全标准的规定。

3.2 速冻要求

使预处理的红薯迅速通过其最大冰结晶区域，当产品中心温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺。

3.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
色 泽	呈红薯经烤制后特有的色泽，无焦糊。	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态，嗅其气味、品其滋味。
滋 味、气 味	具有烤红薯特有的滋、气味，无异味。	
组织形态	呈红薯的自然形态，形态完整、无正常视力可见的外来异物。	

3.4 污染物限量

3.4.1 污染物铅限量指标应符合表2的规定。

表2 污染物铅限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.4.2 其它污染物限量指标应符合 GB 2762 中蔬菜及其制品项下蔬菜制品的规定, 按 GB 2762 中规定的方法检验。

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量, CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF 1070规定的方法测定。

4 其他

4.1 标识

产品应注明速冻、熟制及烹调加工方式。

4.2 冷链控制

产品储存、销售应控制在-18℃以下, 温度波动应控制在2℃以内。运输过程的最高温度不得高于-12℃。